

COLTIVARE

栽培

STUZZICHINO

Amuse-bouche

シェフからのおもてなし

CARANGO SCOTTATO (GF/NF)

Seared Shima-aji striped jack, kohlrabi cabbage, Hokkaido ricotta cheese,
Sudachi citrus, Nagasaki mullet bottarga

鯖鱈のスコッタート

コールラビと北海道産リコッタ

酢橘と長崎県産唐墨

FAGOTTINI (NF)

`Little bundles` stuffed pasta, eggplant, tomato,
Kagoshima kuruma-ebi prawn, mozzarella cream, basil

ファゴッティーニ

ナスとトマト 鹿児島県産車海老 モツアレラのクレマ バジル

PESCATO DEL GIORNO DAL MARE DI GOTO (GF/NF)

Freshest catch of the day off Goto's seas, mountain cabbage,
asari clams, turban shell, herb minestra broth

本日の五島列島の鮮魚

高原キャベツ 浅利とサザエ ハーブのミネストラ

ANATRA

Caramelized Ibaraki Kasumi duck,

Kagabuto cucumber sweet & sour, Ligurian string bean salad

茨城県産カスミ鴨のカラメラート

加賀太きゅうりのアグロドルチェ 隠元のインサラータ リグーリア風

TIRAMISÙ CON CIOCCOLATO DOMORI

Tiramisu, Domori chocolate, espresso

ティラミス ドモーリ社チョコレート

CAFFÈ O TÈ, PICCOLA PASTICCERIA

Coffee or tea, sweet bites

コーヒー または 紅茶 小菓子

(GF) Gluten free, (DF) Dairy free, (NF) Nut free

STAGIONE

四季

STUZZICHINO

Amuse-bouche

シェフからのおもてなし

INSALATA DI RISO (GF/DF/NF)

Italian rice salad, Ise maguro tuna,
Chinese yam, quail egg, Aman Tokyo signature caviar

インサラータ ディリゾ

伊勢まぐろと長芋 鶉卵

香川県産アマン東京オリジナルキャビア

FRITTO (DF)

Tokushima Hamo conger eel & vegetable fritto,
tomato, anchovy, Aomori garlic gravy

徳島県産鱧と季節野菜のフリットミスト

トマトとアンチョビ 青森県産大蒜のコンディメント

SPAGHETTI CON RICCI DI MARE (NF)

Pastificio Setaro artisanal spaghetti, sea urchin, Mie tuna bottarga roe

スパゲッティ 雲丹と三重県産鮪のポッタルガ

PESCE AMADAI (NF)

Scaled Amadai tilefish uroko-yaki, makomo wild rice stem,
sea grapes, herb crusted mussel, saffron

甘鯛の鱗焼き

真菰筍と海葡萄 ムール貝の香草パン粉焼き サフラン

LOMBATA DI MANZO AKAUSHI (NF)

Kumamoto Akaushi wagyu sirloin, `Pure white` corn crust,
roasted young corn in husks

熊本県産あか牛サーロインのソテー

葉付ヤングコーンとピュアホワイトのクロスタ

CASSATA

Fig & ricotta cheese Sicilian Cassata cake, Italian organic honey gelato

無花果とリコッタチーズのカッサータ イタリア産有機はちみつのジェラート

CAFFÈ O TÈ, PICCOLA PASTICCERIA

Coffee or tea, sweet bites

コーヒー または 紅茶 小菓子

(GF) Gluten free, (DF) Dairy free, (NF) Nut free